



UNIVERSIDAD
PRIVADA
DEL NORTE

FACULTAD DE INGENIERÍA

CARRERA DE INGENIERÍA INDUSTRIAL

“UTILIZACIÓN DE MERMAS DE ARÁNDANOS PARA
MEJORAR LA GESTIÓN DE PRODUCCIÓN EN
AGROINDUSTRIAS: UNA REVISIÓN SISTEMÁTICA ENTRE EL 2009 –
2019”

Trabajo de investigación para optar el grado de:

Bachiller en Ingeniería Industrial

Autoras:

Zaira Danitza Lizárraga Mejía

Jessy Nicole Talledo Farro

Asesor:

Mg. Ing. Cesar Enrique Santos Gonzales

Trujillo - Perú

2020

Tabla de Contenido

DEDICATORIA	2
AGRADECIMIENTO.....	3
ÍNDICE DE TABLAS	5
CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN	6
CAPÍTULO II. METODOLOGÍA	9
CAPÍTULO III. RESULTADOS	11
CAPÍTULO IV. CONCLUSIONES	20
REFERENCIAS	21

ÍNDICE DE TABLAS

TABLA 1. <i>MATRIZ DE REGISTRO DE ARTÍCULOS</i>	11
TABLA 2. <i>CARACTERÍSTICAS DE LOS ESTUDIOS</i>	14
TABLA 3. <i>APORTES GLOBALES</i>	15
TABLA 4. <i>INDUCCIÓN DE CATEGORÍAS</i>	19

NOTA DE ACCESO

No se puede acceder al texto completo pues contiene datos confidenciales

REFERENCIAS

- Amini, A., Birch, J., y Bekhit, A. (2019). Production, application and health effects of banana pulp and peel flour in the food industry. *Journal of food science and technology*, 56(2), 548–559.
- Atehortúa, M. (2016). Residuos agroindustriales en la formulación de sustratos para la producción de hongos comestibles (*pleurotus pulmonarius*). *Revista Tumbaga*, 11(1), 35-47.
- Castagnini, J. (2014). Estudio del proceso de obtención de zumo de arándanos y su utilización como ingrediente para la obtención de un alimento funcional por impregnación a vacío. Tesis doctoral. *Universidad Politécnica de Valencia, Valencia, España*.
- Cury, K., Aguas, Y., Martínez, A., Olivero, R., y Chams, L. (2017). Residuos agroindustriales su impacto, manejo y aprovechamiento. *Revista Colombiana De Ciencia Animal - RECIA*, 9(S1), 122-132.
- Gil, M., Vélez, L., Millán, L., Acosta, M., Díez, A., Cardona, N., Rocha, L., y Villa, G. (2011). Desarrollo de un producto de panadería con alto valor nutricional a partir de la harina obtenida del banano verde con cáscara: una nueva opción para el aprovechamiento de residuos de la industria de exportación. *Producción + Limpia*, 6(1), 96-107.
- González, D., Hincapié, S., Patiño, S., Alzate, L., y Benavides, Y. (2015). Desarrollo de un licor de piña a partir de subproductos de la empresa Picados San Juan. *Journal of Engineering and Technology*, 4(1), 22-30.
- Irigoytia, B., Sosa, N., y Genevois, C. (2018). Efecto de diferentes tratamientos de deshidratación sobre las propiedades físicas y nutricionales de subproductos de arándanos. *Jornadas de Jóvenes Investigadores AUGM*, 20, 1-9.
- Lima, C, Souza, B., Santini, A., y Oliveira, D. (2017). Aproveitamento agroindustrial de resíduos provenientes do abacaxi 'pérola' minimamente processado. *Holos*, 33 (2), 122-136.
- Mendoza, R., Parra, F., y De los Ríos, I. (2010). La actividad frutícola en tres municipios de la Sierra Nevada en Puebla: características, organizaciones y estrategia de valorización para su desarrollo. *Agricultura, sociedad y desarrollo*, 7(3), 229-245
- Peña, D., Núñez, D., Navas, R., y Chávez, A. (2019). Estudio de factibilidad económica como herramienta en la determinación de la rentabilidad para la implementación de la producción y

- comercialización de frutas oriundas de la Amazonía en almíbar en la ciudad del Puyo. *Revista Investigación Operacional*, 40(2), 219-229.
- Peñaranda, L., Montenegro, S., y Giraldo, P. (2017). Aprovechamiento de residuos agroindustriales en Colombia. *Revista de Investigación Agraria y Ambiental*, 8(2), 141-150.
- Prada, R. (2012). Alternativa de aprovechamiento eficiente de residuos biodegradables: El caso del almidón residual derivado de la industrialización de la papa Bogotá. *Revista EAN*, (72), 182-192
- Riera, M., Maldonado, S., y Palma, R. (2018). Residuos agroindustriales generados en Ecuador para la elaboración de bioplásticos. *Revista de Ingeniería Industrial*, 17(3), 227-246.
- Rojas, A., Miranda, A., Pérez, S., y Rodríguez, G. (2018). Diseño de un alimento funcional a partir de mermas comerciales de Papaya (Carica papaya) y de Amaranto (Amaranthus hypochondriacus) para infantes y niños en comunidades rurales del estado de Veracruz. *Memorias del Congreso Internacional de Investigación Academia Journals*, 10(8), 49-54.
- Sahni, P. y Shere D. (2018). Utilization of fruit and vegetable pomace as functional ingredient in bakery products: A review. *Asian Journal of Dairy and Food Research*, 37(3), 202-211.
- Sánchez, W., Murillo, E., y Méndez, J. (2010). Potencial antioxidante de residuos agroindustriales de tres frutas de alto consumo en el Tolima. *Scientia et technica*, 46(3), 138-143.
- Torres, A., Lebed, M., Arcia, P., Curutchet, A., y Cozzano, S. (2019). De residuo industrial a ingrediente funcional: el potencial de la cáscara de granada. *Revista del Laboratorio Tecnológico del Uruguay, INNOTECH* 19, 76 - 96.
- Vargas, M., Figueroa, H., Tamayo, J., Toledo, V., y Moo, V. (2019). Aprovechamiento de cáscaras de frutas: análisis nutricional y compuestos bioactivos. *CIENCIA ergo-sum*, 26(2), 1-11.
- Vargas, Y., y Pérez, L. (2018). Aprovechamiento de residuos agroindustriales en el mejoramiento de la calidad del ambiente. *Revista Facultad de Ciencias Básicas*, 14 (1), 59-72.
- Zapata, L. (2014). Obtención de extracto de antocianinas a partir de arándanos para ser utilizado como antioxidante y colorante en la industria alimentaria. Tesis doctoral. *Universidad Politécnica de Valencia, Valencia, España*.